



GELATO AL CIOCCOLATO CON JOYBASE CIOCCOLATO 150

Ricetta per gelati al cioccolato utilizzando Joybase Cioccolato 150

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - CALDO
ZUCCHERO
JOYBASE CIOCCOLATO 150
JOYPLUS PROSOFT
TOTALE

g 3000
g 900
g 450
g 90
g 4440

PREPARAZIONE

Miscelare a secco la JOYBASE CIOCCOLATO 150, JOYPLUS PROSOFT e lo zucchero.
Aggiungerli al latte caldo e mixare con mixer ad immersione.
Lasciar riposare 10-15 minuti e mantecare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La [JOYBASE CIOCCOLATO 150](#) oltre all'utilizzo a freddo si presta anche ad essere pastorizzata.